



Saubere Luft. Saubere Lösung.

UV-Technik

Stand 06/2022

Technische Änderungen vorbehalten.



DIE UV-TECHNIK VON TEMPO

Trotz des hohen Abscheidegrades der Fettabscheidefilter sammeln sich in den Abluftkanälen und an den eingebauten Komponenten (z.B. Lüftungsgerät, etc.) im Laufe der Zeit Fettablagerungen an. Diese erhöhen die Brandlast und Kosten für die Wartung der Lüftung erheblich. Darüber hinaus führen unangenehme Küchengerüche regelmäßig zu Beschwerden von Seiten der Gäste und Anrainer.

Diesen Ablagerungen wirkt die Abluftnachbehandlung mit UV-Licht entgegen und sorgt für saubere Abluftkanäle, längerer Lebensdauer von Abluftventilatoren und einer hohen Standzeit von Aktivkohlefiltern. Ebenso sinkt die Geruchsbelastung durch die Küchenabluft nach außen auf Grund der Neutralisation und dem Abbau von Geruchsträgerstoffen.

“

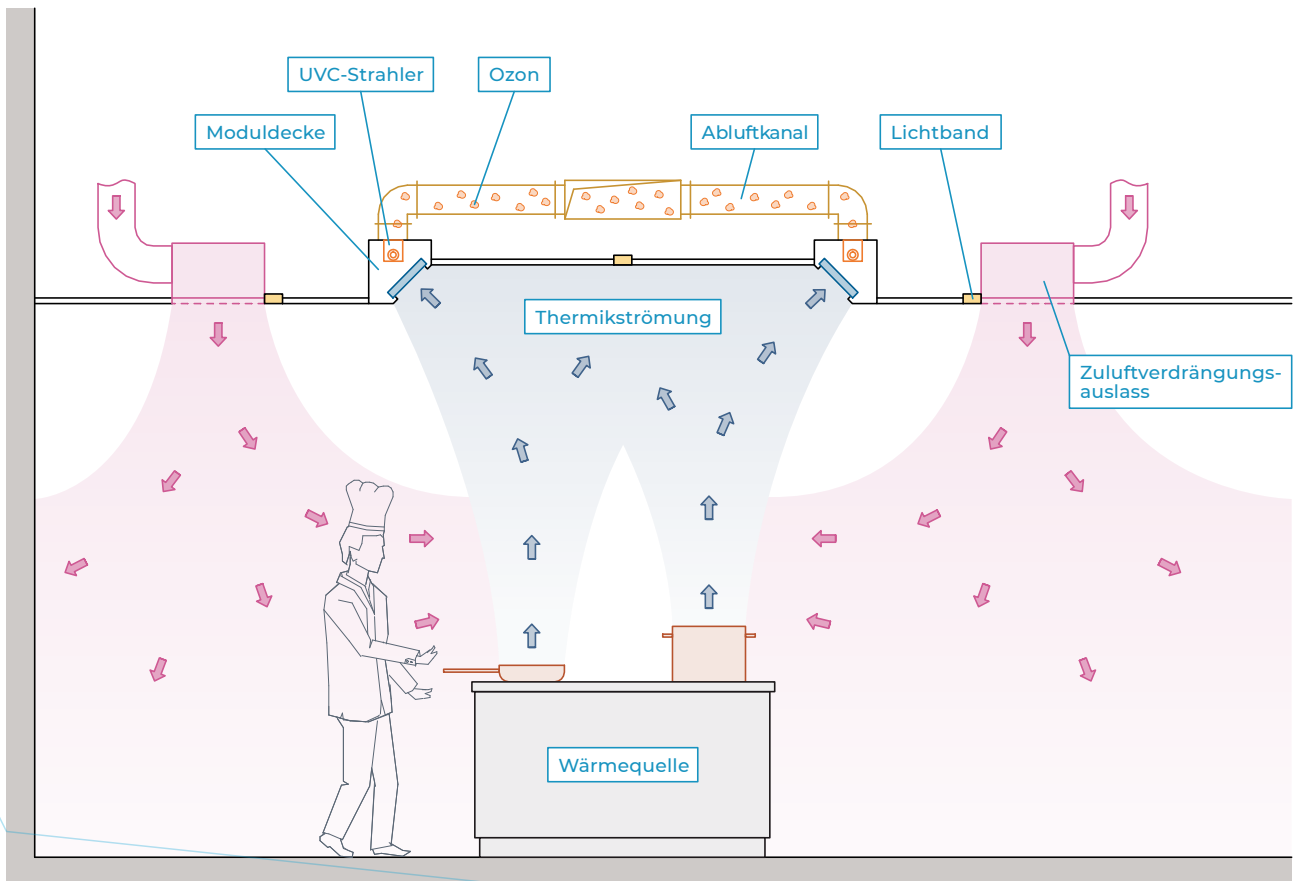
Nachrüstung in Bestandsanlagen möglich.

Technik

Die speziell für diesen Zweck entwickelten UV-Strahler sind hinter den Fettabscheidefiltern eingebaut und arbeiten mit einer kurzwelligigen Strahlung von 185 nm. Die Strahler erzeugen zum einen Ozon und zum anderen wirkt das ultraviolette Licht desinfizierend. Mikroorganismen werden durch die intensive bakterizide Wirkung des UV-Lichtes abgetötet bzw. an der Vermehrung gehindert. Das erzeugte Ozon reagiert mit den organischen Substanzen (z.B. Fett) im Abluftkanal und oxidiert diese zu Kohlendioxid und Wasser.

Die UV-Technik kann sowohl in einzelnen Küchenhauben als auch in Küchenlüftungsdecken integriert werden. Ebenso ist ein nachträglicher Einbau in bestehende Anlagen möglich.

Der sichere Betrieb der UV-Anlage ist durch eingebaute Sicherheitseinrichtungen und über die einfach zu bedienende Steuerung gewährleistet. Bei Herausnahme von Fettabscheidefilter und/oder Blindblechen werden die UV-Strahler umgehend abgeschaltet, sodass Augen und Haut nicht in gefährdet werden können. Ein Differenzdruckschalter stellt sicher, dass immer ein ausreichender Unterdruck im Kanalsystem herrscht und kein Ozon in die Küche austreten kann. Parallel ist dies durch einen potentialfreien Kontakt zum Abluftgerät gesichert.



VORTEILE ...

... der Abluftnachbehandlung

- / Reduzierung der Fettbelastung in den Abluftkanälen und am Ventilator
- / Verminderung der Brandgefahr, da keine Fettablagerungen entstehen
- / Erhöhung der Standzeit von Aktivkohlefiltern
- / Geruchsreduzierung in der Küchenabluft
- / Gesteigerte Hygiene
- / Höherer Wirkungsgrad bei der Wärmerückgewinnung
- / Einfache Installation und Nachrüstung

... der UVC-Anlagen von TEMPO

- / Ausstrahlung des Abluftelementes
- / Hohe Sicherheitsansprüche
- / Geringer Reinigungs- und Wartungsaufwand
- / Steuerung informiert über Betriebs- und Wartungszustand
- / Einfache Bedienung



Saubere Luft. Saubere Lösung.

TEMPO Luft- und Wassertechnik Ges.m.b.H.

Obergäu 306 / 5440 Golling / Austria

T: +43 (0) 6244 7373

office@tempo-luft.com

www.tempo-luft.com

